

# COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 15/09/2020

<b>CODICE ARTICOLO</b>	014
<b>BOLLO CE</b>	IT 03 1433 CE
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	FORMAGGELLA DI MINIERA
<b>PESO NETTO</b>	2-4 kg ca.
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	<u>LATTE</u>
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino intero/parzialmente scremato, caglio, sale
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della Val Trompia. Formaggio grasso a latte crudo, pasta morbida, affinato in miniera per almeno 3 mesi per rendere unico il suo gusto.

<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	cartone
<b>SHELF - LIFE DAL CONFEZIONAMENTO</b>	180 gg
<b>STAGIONATURA</b>	3 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+4°C
<b>IMBALLO</b>	1 pezzi per cartone

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Energia (kj)	1655	E.Coli (ufc/g):	<100
Energia (kcal)	395	Staphylococchi coag. Pos. (ufc/g):	<100
Grassi (g):	34	Salmonella (in 25 g):	assente
di cui Grassi saturi (g):	19	Listeria (in 25 g):	assente
Carboidrati (g):	0,7		
di cui zuccheri (g):	0,4		
Proteine (g):	26,3		
Sale (g):	2,3		

CM FORMAGGI SRL

Str.Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/Mincio di Rodigo (MANTOVA) - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it